

Menu van kookavond 28-11-2016

Samengesteld door: Wim Hovens

Gerechten:

Voorgerecht: Salade van gerookte eendenborst en gebakken paddenstoelen

Tussengerecht: Polpettine Napoletane al sugo

Hoofdgerecht: Ossobuco bianco

Nagerecht: Ricotta-mousse met gepocheerde peer en walnoten



Salade van gerookte eendenborst en gebakken paddenstoelen

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 eetl. pijnboompitten
- 10 eetl. olijfolie extra vierge
- 400 g mixpakket paddenstoelen, schoongeveegd en in stukjes
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 2 eetl. bosbessenjam
- 2 eetl. balsamico azijn
- 400 g gerookte eendenborstfilet
- 50 g rucola

Bereidingswijze:

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Leg ze op een bord. Verhit 2 eetlepels olijfolie in dezelfde pan en bak de paddenstoelen 4 minuten. Voeg de knoflook en wat zout toe en bak nog één minuut.

Klop een dressing van de jam, azijn en de rest van de olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de paddenstoelen over de borden. Leg de eendenborst er op en bestrooi met de pijnboompitten. Besprenkel met de dressing en garneer met de rucola.



Polpettine Napoletane al sugo

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 500 g rundergehakt
- 2 eieren
- 4 sneeën witbrood (verkruimeld, van oud brood)
- 50 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 50 g blanke rozijnen
- 2 eetl. peterselie (gehakt)
- 4 eetl. olijfolie
- 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 1 ui (gesnipperd)
- 3 blikken gepelde tomaten (à 400 g)
- 1 handje basilicum

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 220 graden. Meng het gehakt met de eieren, het broodkruim, de kaas, rozijnen, peterselie, zout en peper. Vorm er balletjes zo groot als bitterballen van en leg ze op de bakplaat. Bak ze circa 20 minuten in het midden van de oven tot ze een krokant laagje krijgen. Neem ze uit de oven. Verhit intussen de olijfolie met de knoflook en ui en smoor 2-3 minuten. Voeg de tomaten met sap toe en breng aan de kook met zout en peper. Kook zachtjes 15-20 minuten. Pureer de saus met een staafmixer. Leg de gehaktballetjes (polpettine) in de tomatensaus (sugo) en verwarm zonder te koken. Bestrooi met basilicum.



Ossobuco bianco

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 kalfslapjes (à 150 g)
- 150 g bloem
- 6 eetl. olijfolie
- 50 g boter
- 2 uien (gesnipperd)
- 2 winterwortels (in stukjes)
- 6 ansjovisfilets
- 1 eetl. tijm (alleen de blaadjes)
- 300 ml witte wijn
- 200 ml kalfsfond
- 4 teentjes knoflook (fijnggehakt)
- 1 bosje peterselie (gehakt)
- 1 citroen (rasp en sap)
- pasta fusilli
- broccoli

Bereidingswijze:

Bestrooi de kalfslapjes met zout en peper en haal ze door de bloem. Verhit de olijfolie met de boter en bak hierin het vlees aan beide kanten goudbruin. Schep het uit de pan. Voeg de ui, wortel, ansjovis en tijm toe aan het bakvet en bak dit circa 2 minuten. Blus af met de witte wijn en voeg de kalfsfond toe. Leg het vlees erin en stook zachtjes 25-30 minuten.

Meng de knoflook en peterselie met citroenrasp en -sap. Strooi dit mengsel over de kalfslapjes en serveer met pasta fusilli en broccoli.



Ricotta-mousse met gepocheerde peer en walnoten

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 400 ml slagroom
- 2 zakjes vanillesuiker
- 4 eetl. poedersuiker
- 250 g ricotta
- 500 ml witte wijn
- 4 eetl. suiker
- 4 handperen (in blokjes)
- 100 g walnoten (fijnggehakt, geroosterd)
- 4 eetl. honing

Bereidingswijze:

Klop de slagroom met de vanille- en poedersuiker stijf. Schep vervolgens de ricotta erbij en klop zachtjes tot een luchtige mousse. Zet de mousse in de koelkast. Verwarm de wijn en kristalsuiker in een steelpan en pocheer hierin de perenblokjes circa 10 minuten totdat ze helemaal zacht zijn. Schep de peren uit de pan, laat afkoelen en kook het kookvocht in tot een siroop. Verdeel de peren over 8 glaasjes, druppel er wat siroop over en schep er wat ricotta-mousse bij. Bestrooi met de gehakte walnoten en laat nog 1 uur koelen in de koelkast. Besprenkel vlak voor het serveren met wat honing.